



Niepoort Rótulo Branco 2019

Au sein de notre mission de respecter la biodiversité, nous récupérons plusieurs vieux vignobles de cépages blancs en allant au-delà de l'Encruzado, le cépage prédominant de la région. Le Rótulo Branco est un assemblage de cépages pratiquement disparus tels que le Borrado das Moscas, le Rabo de Ovelha et le Cercial, parmi d'autres. Sans aucune influence du bois, nous avons créé un vin délicat, léger et harmonieux qui reflète les sols granitiques si typiques de cette région.

VINIFICATION

L'année 2019 a été un millésime très équilibré dans la vallée du Douro. Tout comme dans la région du Bairrada, le risque de maladies a été pratiquement inexistant et il n'y avait presque aucun besoin de traitements dans les vignobles. En été, le manque d'eau et la chaleur ont fait avancer la maturation des baies et donc aussi le début des vendanges qui ont commencé le 28 août et qui se sont terminées le 29 septembre.

Nous estimons qu'il s'agit d'un bon millésime, avec une acidité équilibrée et légèrement plus de profondeur en ce qui concerne la couleur. Les fermentations se sont faites comme on l'avait espéré, avec une légère hausse des teneurs en alcool par rapport aux années précédentes, qui n'a pourtant pas nuï à la fraîcheur ni à l'élégance des vins en général.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur citronnée très délicate, le Rótulo Branco 2019 offre un profil aromatique très frais où des notes de fleurs blanches s'associent harmonieusement à quelques notes de terroir. Son volume en bouche rend ce vin très agréable, avec une texture soutenue par une belle acidité et des saveurs citronnées. La finale est longue et se termine sur des arômes de fruits et d'herbes fraîches.

Un vin qui animera diverses occasions !

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Dão TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granitiques VIGNOBLES Vieux vignobles
ÂGE DE VIGNES De 40 à 60 ans CÉPAGES Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de Ovelha et Cercial PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500
CONDUITE DES VIGNOBLES Royat et Guyot ALTITUDE (M) 450-600 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En cuves de ciment FERMENTATION En acier inoxydable
MISE EN BOUTEILLE Avril 2020 ÉLEVAGE 7 mois en cuves de ciment EXTRAIT SEC (G/DM³) 19,3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,3
ALCOOL (%) 12,6 PH 3,24 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,01 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,37
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 35 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 94 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,989
PRODUCTION 20 000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Poissons délicats, salades et toutes viandes blanches. Fromages à pâte dure de saveur douce.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

